



Petits gâteaux

Whoopies au citron



42 min **30 min** **12 min** **0** **400**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les coques

250 g **Farine**
125 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
120 g **Beurre**
10 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à café **Levure chimique**
0.5 c. à café **Bicarbonate de soude**

Ingrédients pour le fourrage au citron

150 g **Fromage frais à tartiner**
200 g **Sucre glace**
60 g **Beurre**
2 **Citron(s)**

Étape 1

Réalisation des coques

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser le beurre mou et le sucre dans un saladier puis mélanger à l'aide d'un batteur.
- 3 Incorporer l'œuf tout en continuant de battre.
- 4 Incorporer ensuite la farine, la levure chimique et le bicarbonate de soude.
- 5 Incorporer le lait petit à petit et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- 6 Verser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille unie.
- 7 Former des tas de pâte de 4 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Enfourner et faire cuire pendant 10 minutes.
- 9 Il faut faire attention à ne pas trop les cuire : le biscuit doit rester moelleux.
- 10 A la sortie du four, les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Réalisation du fourrage

- 1 Prélever le zeste des citrons à l'aide d'un zesteur.
- 2 Prélever le jus de la moitié des citrons à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Verser le beurre mou, le fromage, le sucre glace, les zestes et le jus de citron dans un saladier.
- 4 Fouetter le tout à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'un mélange homogène et crémeux.

Étape 3

Montage et dressage

- 1 Verser le fourrage dans une poche à douille munie d'une douille unie à l'aide d'une maryse.
- 2 Déposer un peu de fourrage sur la moitié des coques.
- 3 Fermer le whoopie en déposant une deuxième coque sur le fourrage.
- 4 Disposer les whoopies dans une barquette. Les servir accompagnés d'un thé par exemple.